

PESQUISA - FCA

**PARÂMETROS FÍSICOS DA CARNE DE OVINOS TERMINADOS EM
CONFINAMENTO ALIMENTADOS COM DIETAS CONTENDO
OLEORRESINA DE COPAÍBA (COPAIFERA RETICULATA)**

Andreza Aparecida Ferreira Salina (andrezaparecida790@gmail.com)

Aylpy Renan Dutra Santos (aylpydutra@gmail.com)

Cristiane Rebouças Barbosa (cris_ag10@hotmail.com)

Bianca Bruna Nascimento Ribeiro (biancalima18217@gmail.com)

Gustavo Daniel Vega Britez (gustavo.vega@agr.una.py)

Fernando Miranda De Vargas Junior (fernandojunior@ufgd.edu.br)

O uso excessivo e indiscriminado de antibióticos na produção animal levou ao surgimento de cepas patogênicas multirresistentes e à disseminação da resistência aos antibióticos em todo o mundo, gerando um problema mundial de saúde pública. Por conta disso, o uso de fitoquímicos como substituto dos antibióticos promotores de crescimento têm sido amplamente estudado na nutrição animal. Objetivou-se avaliar os parâmetros físicos da carne de ovinos terminados em confinamento alimentados com dietas contendo oleorresina de copaíba (*Copaifera reticulata*). Utilizou-se vinte e quatro cordeiros (machos não-castrados) da raça Pantaneira ($21,2 \pm 3,9$ kg e 152 dias de idade) que foram distribuídos em um delineamento de blocos casualizados com três tratamentos que são: LAS - 0,0225 g de lasalocida sódica/animal/dia (contendo 15% de lasalocida sódica) por cada kg de dieta; OC05 - 0,5 ml de oleorresina

de copaíba/animal/dia; OC1 - 1 ml de oleorresina de copaíba/animal/dia e oito repetições. Os animais foram alojados em baias individuais de alvenaria (1,5 m x 1,5 m) com piso de cimento, que continham um cocho e um bebedouro. A dieta basal utilizada neste experimento continha 20% de volumoso (feno de aveia) e 80% de concentrado (farelo de soja, milho moído e suplemento mineral comercial específico para ovinos). Ao final do confinamento os animais foram abatidos conforme regulamento oficial, as carcaças quentes foram pesadas e, posteriormente medida a temperatura e pH (inicial em carcaça quente), acondicionadas em câmara fria a 3 °C por 24 h, novamente medida a temperatura e pH. A carcaça e seccionadas longitudinalmente em duas meias carcaças, mostras do Longissimus thoracis et lumborum foram retiradas para avaliação das características físicas (cor, perdas por cocção, capacidade de retenção de água e força de cisalhamento) e químicas (composição centesimal e ácidos graxos) e cor (intensidade de vermelho [a^*], amarelo [b^*] e luminosidade [L^*], índice de saturação [Chroma; C^*]) da carne. Três cilindros de cada amostra de carne foram retirados na direção das fibras com o auxílio de um vazador padronizado de 1,3 cm de diâmetro para mensurar a força de cisalhamento (FC). A carne de ovinos terminados em confinamento alimentados com dietas contendo os diferentes aditivos Lasalocida sódica; 0,5 ml e 1 ml de oleorresina de copaíba apresentam semelhança para todos os parâmetros físicos avaliados.

Agradecimentos: Este trabalho foi realizado com o apoio da UFGD – PIBIC; CAPES; FUNDECT; CNPQ e do Grupo de OVINOTECNIA.

Palavras-chave: aditivo; biocomposto; flora nativa; qualidade da carne.